



Pähkinä-appelsiinileipä

Aineet: 400 g vehnäjauhoja
(noin 6 dl)
1 1/2 tl leivinjauhetta
1 1/2 dl sokeria
3/4 tl suolaa
125 g rouhittua pähkinää
100 g rusinoita
2 appelsiinia
2 kananmunaa
1 tölkki(pieni) ranskankermaa
1 1/2 dl appelsiinimehua
75 g margariinia

Valmistus: 1. Sekoita kohotusaine, mausteet, pähkinät, rusinat ja appelsiinipalat jauhoihin.
2. Vaahdota munat kevyesti ja lisää ranskankerman, appelsiinimehun ja sulatetun ja jäähtyneen rasvan kanssa jauhoseokseen.
3. Kypsennä kakku hyvin voidellussa pitkänomaisessa vuoassa 175 asteen lämmössä noin tunnin ajan.
Pane kakku uunin alaosaan ritilän päälle. Kakku on erinomaista teen kanssa. Appelsiinien asemasta voit käyttää porkkanaraastetta.